

DECOUVERTE DE L'OLÉOLOGIE



**EN PRESENTIEL
OU
ONLINE**

—

**POUR PARTICULIERS
OU
ENTREPRISES**



Pour les curieux qui souhaitent en savoir plus sur l'huile d'olive...

**Les sens en éveil, nous vous proposons un jeu de piste du goût
à la découverte des saveurs de l'huile d'olive.**

DECOUVERTE DE L'OLÉOLOGIE

Autour d'une dégustation d'huiles d'olive du monde entier, nous vous aiderons à affiner votre capacité d'analyse sensorielle, pour reconnaître les différents fruités, les attributs positifs d'une huile d'olive afin de pouvoir choisir au mieux ensuite votre huile selon vos propres goûts et envies culinaires!

DECOUVERTE DE L'OLÉOLOGIE AVEC ASSEMBLAGE

Durant la deuxième partie de l'atelier, vous assemblez, créez, votre propre huile d'olive et repartez avec une bouteille de 250ml personnalisée!



Les objectifs

- Découvrir l'univers de l'huile d'olive
- Connaître les différentes phases de l'élaboration de l'huile d'olive: de l'arbre à la bouteille
- Apprendre les bases de la dégustation des huiles d'olive vierges

LES DIFFERENTS FORMATS



EN PRESENTIEL

PARTICULIERS:

DECOUVERTE DE L'OLÉOLOGIE AVEC ASSEMBLAGE

- 2h - Paris Centre

En collectif: 79 euros/personne

DECOUVERTE DE L'OLÉOLOGIE

- 2h - Paris Centre

Individuel/Personnalisée: 250 euros/personne

ENTREPRISES:

DECOUVERTE DE L'OLÉOLOGIE AVEC ASSEMBLAGE

- 2h - Paris Centre ou Lieu entreprise

Tarif selon nombre de participants et le lieu

DECOUVERTE DE L'OLÉOLOGIE

- 1h30 - Paris ou Lieu entreprise

Tarif selon nombre de participants et le lieu

DECOUVERTE DE L'OLÉOLOGIE - Bar à huiles

Paris ou Lieu entreprise

Tarif selon nombre de participants, lieu et durée



LES DIFFERENTS FORMATS



EN LIGNE

- 1 - Restez chez vous ou dans votre entreprise!
- 2 - Convenons d'une date
- 3 - Recevez votre coffret dégustation
- 4 - Rendez-vous en ligne
- 5 - Dégustons ensemble!

PARTICULIERS:

Dégustation d'huiles d'olive - Initiation à l'oléologie en ligne

- 1h30 -

Tarif selon le nombre de participants

ENTREPRISES:

Dégustation d'huiles d'olive - Initiation à l'oléologie en ligne

- 1h30 -

Tarif selon le nombre de participants



Qu'est ce que le prix comprend ?

- Un résumé de la présentation (.pdf).
- Le matériel de dégustation, les huiles, la feuille d'analyse sensorielle.
- Le coffret Dégustation et son envoi pour les Initiations Online
- Une bouteille de 250ml de votre assemblage pour les Initiations avec assemblage



Quels sont les modalités d'inscription?

Il n'y a pas de prérequis pour vous inscrire

1. **L'envoi** d'un email à contact@lhove.fr avec votre demande
2. **Le paiement** de 100% pour confirmer la date de réservation

Qui sont les formateurs ?

Alexandra Roché-Gauquelin,

Formée en 2013 à la faculté de pharmacie de Montpellier en oléologie, diplômée de taille d'oliviers, consultante pour des producteurs, pour Oliviers & Co, productrice d'huiles d'olive vierge extra BIO dans le Vaucluse
www.lafermelescallis.com



Cécile Le Galliard,

Diplômée en dégustation d'huiles d'olive vierges par l'Université de Jaén (Espagne), Cécile travaille comme consultante, spécialisée dans la sélection d'huiles, la formation et l'analyse sensorielle. Elle anime depuis 5 ans le blog
www.jusdolive.fr



Cécile Cron,

Cécile Cron est productrice en Catalogne espagnole de l'huile d'olive Bio Cova fumada. Elle forme également à l'oléologie les particuliers, les professionnels de la gastronomie et les producteurs
www.cecilecron.com www.cova-fumada.com.



En fonction du format , 1, 2 ou 3 associées L'HOVE seront en charge de l'initiation

Contactez-nous:
contact@lhove.fr